PIC

BEAU-RIVAGE PALACE
LAUSANNE

MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

L'HUÎTRE TARBOURIECH
en transparence et au naturel
chutney de dulse à la Petite Arvine, crémeux de raifort
écume de feuilles de laurier

LES BERLINGOTS ASP
à la fondue moitié-moitié
consommé infusé au thé pu-erh et truffe noire

LA SAINT-JACQUES
riz de Vully crémeux au saké, tagète passion, corail et curry floral

LE CHAUSSON À LA TRUFFE NOIRE
tuber melanosporum
ail noir, safran et Amaretto

LE RIS DE VEAU
au gruyère caramel
cardon du Canton de Vaud et truffe noire

LE BRIE
vanille et truffe noire

LE CHOCOLAT
les Ors Noirs
vanille, ail noir, tuber melanosporum et oabika

CHF 550.-

PIC

BEAU-RIVAGE PALACE
LAUSANNE

NEW YEAR'S EVE MENU

THE TARBOURIECH OYSTER
translucent and natural
dulse seaweed chutney with Petite Arvine, horseradish cream, bay leaf foam

THE BERLINGOT ASP
moitié-moitié Swiss fondue
consommé infused with pu-erh tea and black truffle

THE SCALLOP
creamy Vully rice with sake, marigold
scallop roe and curry

THE BLACK TRUFFLE CHAUSSON
tuber melanosporum
black garlic, saffron and amaretto

THE VEAL SWEETBREAD
gruyère caramel
Vaud cardoon and black truffle

THE BRIE
vanilla and black truffle

THE CHOCOLATE
les Ors Noirs
vanilla, black garlic, tuber melanosporum and oabika

CHF 550.-